

# Deftige Flammkuchen-Laugenbrezel



Wenn Laugenbrezel und Flammkuchen allein zu Brezel vereint mit dem leckeren Belag eines Flammkuchens langweilig sind, der hat hier die perfekte Kombination gefunden. Das Beste einer Brezel vereint mit dem leckeren Belag eines Flammkuchens.

## Zutaten für 5 Portionen

### Für den Hefeteig

165 g	Milch, kalt
10 g	Hefe
315g	Mehl Type 550
20 g	Butterwürfel, kalt
10 g	Zucker
7 g	Salz
etwas	Mehl zum Ausrollen
einige	Eiswürfel für Schwaden beim Backen
etwas	Brezelsalz

### Für die Natron-Lauge

2 Liter	Wasser
15 g	Salz
40 g	Natron

### Für den Belag

60 g	Schmand
60 g	Crème fraîche
80 g	Speckwürfel
90 g	Emmentaler, gerieben
1	Ei
etwas	Muskat
etwas	Pfeffer
etwas	Salz
1,5	Lauchzwiebeln

### Zubereitung

- Backzeit: 20 Minuten
- Gehzeit: 55 Minuten
- Gesamtzeit: 100 Minuten
- Temperatur: 220°C Umluft
- Backform: Backblech 30x40cm

## Schritt 1 / 4

**Zubereitung des Hefeteigs:** Den Ofen auf 50°C Umluft vorheizen. Für den Teig zuerst kalte Milch mit Hefe verrühren. Die Hefemilch mit Mehl, kalten Butterwürfeln, Zucker und Salz in der Küchenmaschine langsam ca. 5 Minuten kneten. Anschließend 5 Minuten auf mittlerer Stufe weiterkneten, bis der Teig nicht mehr klebt und eine feste Konsistenz hat. Den Teig zu einer Kugel formen, in eine gefettete Schüssel geben und abdecken. Den Ofen ausschalten und den Teig abgedeckt im warmen Ofen ca. 30 Minuten auf die doppelte Größe gehen lassen. Dann den Teig herausnehmen und den Ofen auf 220°C Umluft vorheizen. Den aufgegangenen Teig in 5 gleich große Stücke teilen und zu Kugeln formen. Die Arbeitsfläche nur bei Bedarf leicht bemehlen und jeden Teigling zu einem kurzen Strang rollen, der in der Mitte dicker ist und sich zu den Enden hin verjüngt. Die Stränge auf das Backblech legen und abgedeckt 5 Minuten "entspannen" lassen. Die Arbeitsfläche von Mehl befreien und ggfls. etwas anfeuchten. Die Teigstränge auf eine Länge von 60cm rollen und dann in die typische Brezelform schlingen. Die Enden der Stränge leicht anfeuchten und andrücken. Die geformten Brezeln mit etwas Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und ca. 15 Minuten abgedeckt gehen lassen. Dann Abdeckung entfernen und an der Luft 5 Minuten stehen lassen, bis sich eine leichte Haut bildet.

## Schritt 2/4

**Für die Natron-Lauge:** *Beim Umgang mit der Lauge bitte Handschuhe tragen!* Wasser, Salz und Natron in einem großen Topf verrühren und aufkochen.

## Schritt 3/4

**Für den Belag:** Die Lauchzwiebel in Ringe schneiden und beiseite stellen. Alle übrigen Zutaten in einer Schüssel verrühren und mit den Gewürzen abschmecken.

## Schritt 4/4

**Fertigstellung:** Eine Brezel nach der anderen mit Hilfe einer Schaumkelle mit der Oberseite nach unten in die leicht siedende Natron-Lauge geben, ca. 30 Sekunden ziehen lassen und wenden, sodass die Oberseite nun wieder nach oben zeigt. Nochmal 15 Sekunden sieden und dann zurück auf das Blech legen. Mit etwas Brezelsalz bestreuen. Die vorbereitete Füllung nach Belieben in alle 3 Öffnungen jeder Brezel verteilen. Flammkuchen-Laugenbrezel auf mittlerer Schiene für ca. 20 Minuten goldbraun backen. Zu Beginn der Backzeit einige Eiswürfel auf den Ofenboden werfen, damit Schwaden entstehen. Nach der Hälfte der Backzeit das Blech drehen. Nach dem Backen die Flammkuchen-Laugenbrezel mit den geschnittenen Lauchzwiebeln ausgarnieren.